



Descripción:

La **Junta de Castilla y León**, a través del Instituto para la Competitividad Empresarial (ICE), mantiene una línea de **ayudas a la I+D+i cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)** que está orientada a apoyar proyectos de I+D+i en **colaboración efectiva entre Centros tecnológicos y empresas**. Dentro de esta línea de ayudas, la Junta de Castilla y León ha concedido un proyecto a Campofrío en colaboración con Cartif, Itagra y Huercasa para explorar **nuevas fuentes proteicas vegetales**, principalmente especies de leguminosas autóctonas de la Comunidad de Castilla y León y desarrollar una gama de **productos análogos a la carne**.

Como parte de este estudio se van a poner a punto tecnologías de proceso novedosas como la extrusión y texturización que van a permitir desarrollar productos alimenticios con características nutricionales, funcionales y organolépticas análogas a productos cárnicos. Se pretende también obtener productos de etiqueta limpia, sin aditivos y que contribuyan positivamente a la reducción de la huella de carbono al incrementar el uso de materias primas de origen vegetal así como al utilizar procesos y productos más respetuosos con el medio ambiente.

Este proyecto permitirá a Campofrío situarse a la vanguardia en el desarrollo y utilización de productos análogos a la carne, permitiéndole ampliar y mejorar el portfolio de productos y acceder a nuevos mercados en un entorno tan exigente y competitivo como es el sector alimentario, tanto en España como en el resto del mundo.



Los principales objetivos para Campofrío son:

- Utilizar leguminosas como fuentes alternativas de proteínas e impulsar en lo posible el cultivo de variedades locales.
- Desarrollar una gama de productos texturizados, con unas características funcionales, organolépticas y nutritivas similares a las de la carne, con un etiquetado limpio y libre de aditivos.

Acciones que se llevarán a cabo a lo largo del proyecto:

- Las actividades previstas se abordarán en cuatro fases de actuación:
- **Fase 1:** se seleccionarán y evaluarán las materias primas para la obtención de análogos cárnicos.
- **Fase 2:** se aplicarán procesos tecnológicos sobre las formulaciones generadas a partir de las materias primas seleccionadas.
- **Fase 3:** se analizarán las transformaciones de las proteínas utilizadas en las formulaciones, la calidad de los productos obtenidos y la funcionalidad de los ingredientes.
- **Fase 4:** permitirá el prototipado de productos direccionados al mercado.

Proyectos de I+D en colaboración efectiva entre CCTT y empresas

CCTT4/20/BU/0003



Duración: 01/09/2020 – 31/12/2022